

home.

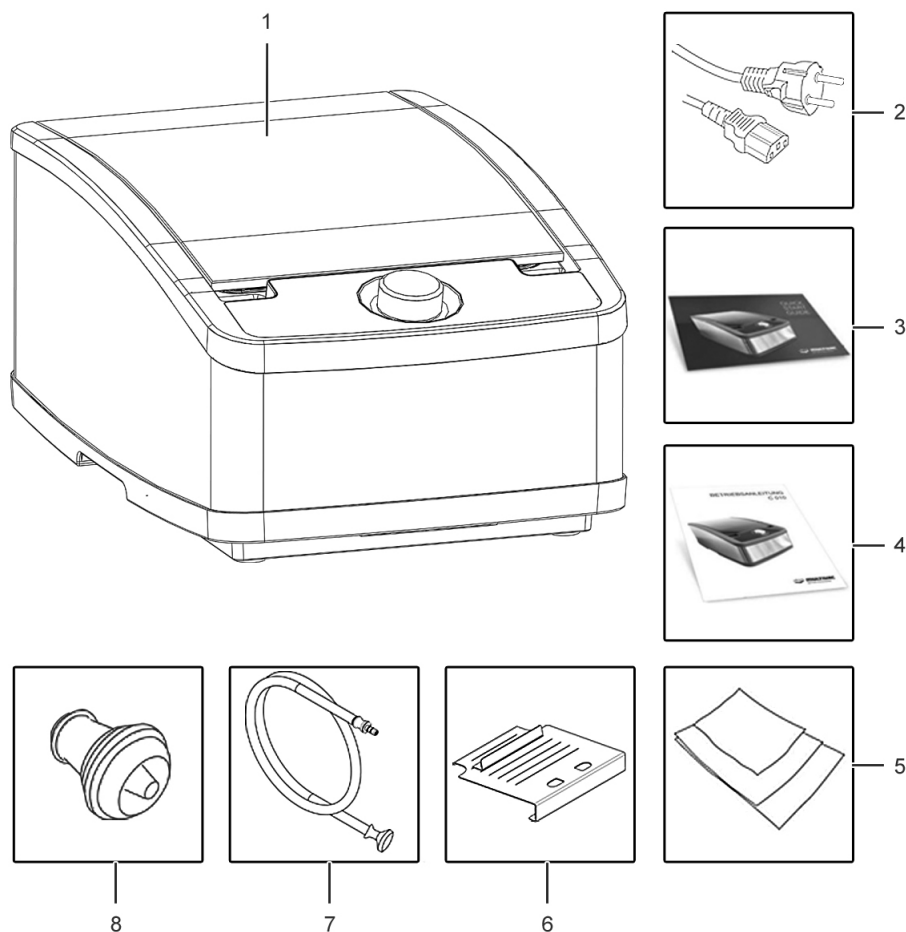
GEBRUIKSAANWIJZING C 010



Inhoudsopgave

Leveringsomvang.....	3
1 Veiligheid.....	4
1.1 Gebruik volgens de bestemming	4
1.2 Veiligheidsvoorschriften.....	4
2 Beschrijving	7
2.1 Beschrijving van de machine	7
2.2 Bedieningsveld	9
3 Machine uitpakken en opstellen.....	10
4 Machine inschakelen of uitschakelen.....	11
5 Tips & tricks	12
5.1 Hygiëne	12
5.2 Product	12
5.3 Verpakken	12
5.4 Vacuümzak.....	12
6 Bediening	14
6.1 Functie selecteren en waarden instellen	14
6.2 Producten verpakken.....	14
6.3 Vacuümcontainer of flessen vacuüm maken.....	17
6.4 Vacuüm maken annuleren.....	19
6.5 Verpakken annuleren	19
6.6 Favorieten 1, 2 of 3 wijzigen	20
7 Reiniging	21
7.1 Machine reinigen	21
7.2 Vacuümafsluiting voor flessen reinigen	22
8 Wat te doen, als	23
9 Reserveonderdelen en toebehoren.....	26
9.1 Lasrail vervangen	27
9.2 Kamerdekselafdichting vervangen	28
10 Afvoer	29
11 Technische gegevens	30
12 EG-conformiteitsverklaring	31
Trefwoordenlijst.....	33

Leveringsomvang



- 1 Machine
- 2 De netkabel
- 3 Quick Start Guide
- 4 Gebruiksaanwijzing
- 5 Starterset vacuümzak
- 6 Zakoplegvlak met positioneerhoek
- 7 Vacuümslang
- 8 Vacuümafsluiting (2 stuks)

Deze gebruiksaanwijzing is een belangrijk onderdeel van de machine. De gebruiksaanwijzing in de buurt van de machine bewaren en bij de hand houden om later na te lezen, ook als de wordt verkocht of uitgeleend.



1 Veiligheid

1.1 Gebruik volgens de bestemming

- De machine is bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Met de machine kunnen producten in vacuümzakken worden verpakt en gemarineerd.
 - Voor het verpakken en marinieren mogen alleen geschikte, voorbereide vacuümzakken worden gebruikt. Zie Hoofdstuk 5.4 "VACUÛMZAK" op pagina 12
- De machine is geschikt voor 30 opeenvolgende verpakkingsprocessen. Daarna de machine tot ruimtetemperatuur laten afkoelen.
- Met de machine kunnen flessen en vacuümcontainers via de bijgeleverde vacuümslang vacuüm worden gezogen.
 - Voor het vacuüm zuigen van flessen mogen alleen glazen flessen worden gebruikt.
 - Voor het vacuüm zuigen van flessen mogen geen beschadigde of dunwandige glazen flessen worden gebruikt.
 - Voor het vacuüm zuigen van vacuümcontainers mogen alleen geschikte vacuümcontainers worden gebruikt.
- Levensmiddelen die koolzuurhoudend zijn mogen niet vacuüm worden gezogen.
- Poedervormige producten mogen niet vacuüm worden gezogen.
- Via de vacuümopening of de vacuümslang mogen geen vloeistoffen worden aangezogen.
- Levende organismen mogen niet worden verpakt.
- Elektronische apparaten mogen niet worden verpakt.
- De machine is niet bedoeld voor gebruik buiten.

1.2 Veiligheidsvoorschriften

De machine is volgens de actuele stand van de techniek gebouwd. Toch kunnen bij het gebruik gevaar voor personen, machine en andere goederen ontstaan.

- Als de machine beschadigd of gevallen is, mag de machine niet meer worden ingeschakeld.
- Reparaties mogen alleen door de fabrikant of door een door de fabrikant geautoriseerd servicepunt worden uitgevoerd.
- Geen licht ontvlambare, brandbare of explosieve producten met de machine verpakken of marinieren.
- Geen stofvormige of poedervormige producten met de machine verpakken.



Beveiliging tegen stroomstoten

- Beschadigde netkabels of netstekkers niet aanraken. Onmiddellijk de netkabel vervangen.
- De netspanning van de machine moet met de netspanning van het stroomnet overeenstemmen. De netspanning op het typeplaatje van de machine met de netspanning van het stroomnet vergelijken, alvorens de netstekker van de machine in de contactdoos te steken.
- In de machine bevinden zich stroomgeleidende componenten. De behuizing niet openen.
- De machine niet in water of andere vloeistoffen onderdompelen.
- De machine mag alleen worden gebruikt, als de afdekking van de elektrische zekering is aangebracht.

Kinderen in het huishouden en personen met beperking

- Kinderen onder acht jaren mogen de machine niet gebruiken.
- Deze machine kan door kinderen vanaf 8 jaar alsmede door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale eigenschappen of gebrek aan ervaring en kennis worden gebruikt, mits onder toezicht of geschoold met betrekking tot veilig gebruik van de machine en de mogelijke gevaren hiervan.
- Kinderen mogen niet met de machine spelen.
- Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
- De lasrail wordt tijdens gebruik ca. 140 °C (284 °F) heet. Ook de lasnaad van de afgesloten vacuümzak is kort na het lassen heet. Ook de lasnaad van de afgesloten vacuümzak is kort na het lassen heet.
- Verstikkingsgevaar! De dunne folie van de verpakkingsstof kan zich in de mond en aan de neus vastzuigen en het ademen belemmeren. Het verpakkingsmateriaal uit de buurt van baby's en kleine kinderen houden. Het verpakkingsmateriaal niet in wiegen, bedden, draagzakken of boxen gebruiken. Verpakkingsmateriaal is geen speelgoed.

Beveiliging tegen verbranding





Veiligheid

Veiligheidsvoorschriften

- De lasrail wordt tijdens gebruik ca. 140 °C (284 °F) heet. Ook de lasnaad van de afgesloten vacuümzak is kort na het lassen heet. De lasrail en de lasnaad niet aanraken.

Oogletsel

- Een beschadigde of bekraste kamerdeksel kan imploderen en versplinteren. Als de kamerdeksel beschadigd is, de machine niet inschakelen. De kamerdeksel laten vervangen.
- De kamerdeksel niet bekrassen.
- De kamerdeksel niet als aflegvlak, werkvlak of snijvlak gebruiken.

Hygiëne

- Door gebrekkige hygiëne bij de omgang met het product en de machine kunnen het product en de verpakking worden verontreinigd. De machine, de werkmiddelen, de werkomgeving en handen regelmatig voor en na elk gebruik reinigen. Zo wordt ongewenste overdracht van verontreinigingen op voorwerpen en product voorkomen.

Beveiliging tegen ander letsel

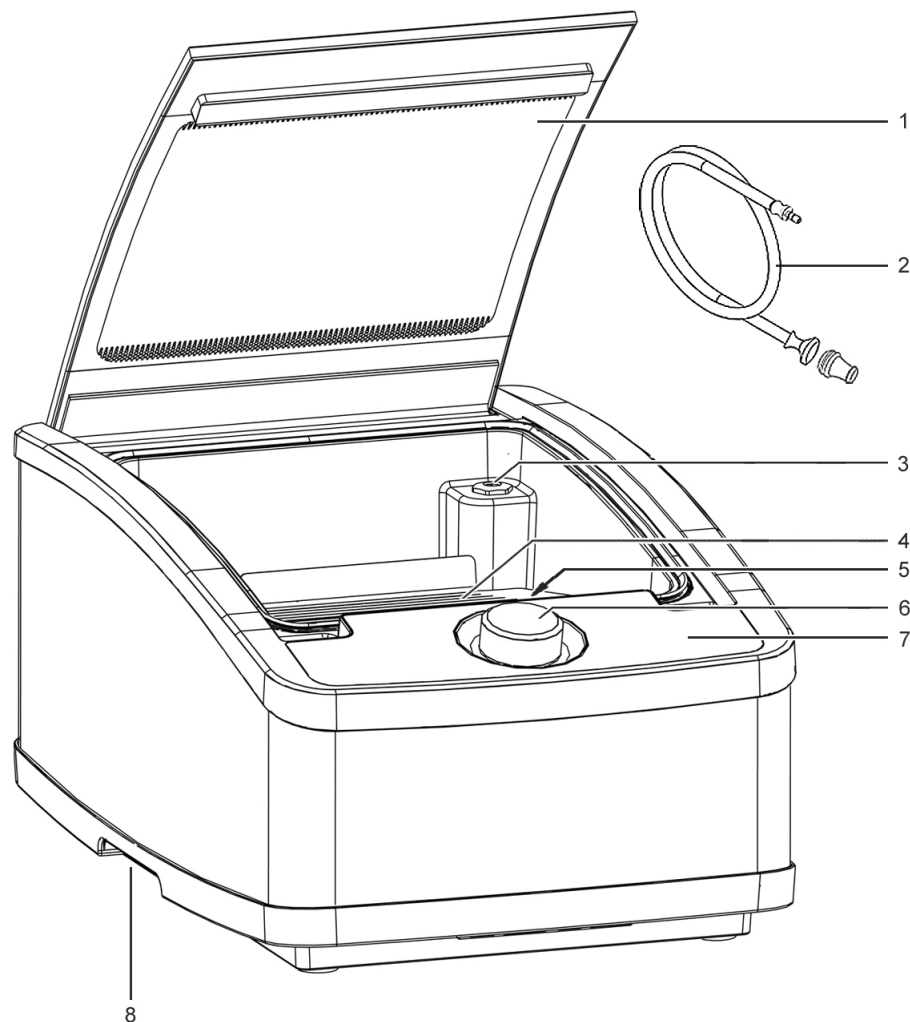
- Als lichaamsdelen met de vacuümslang worden vastgezo-gen, kan dit tot letsel leiden.

Tijdens bedrijf

- De machine tijdens bedrijf niet onbeheerd achterlaten.

2 Beschrijving

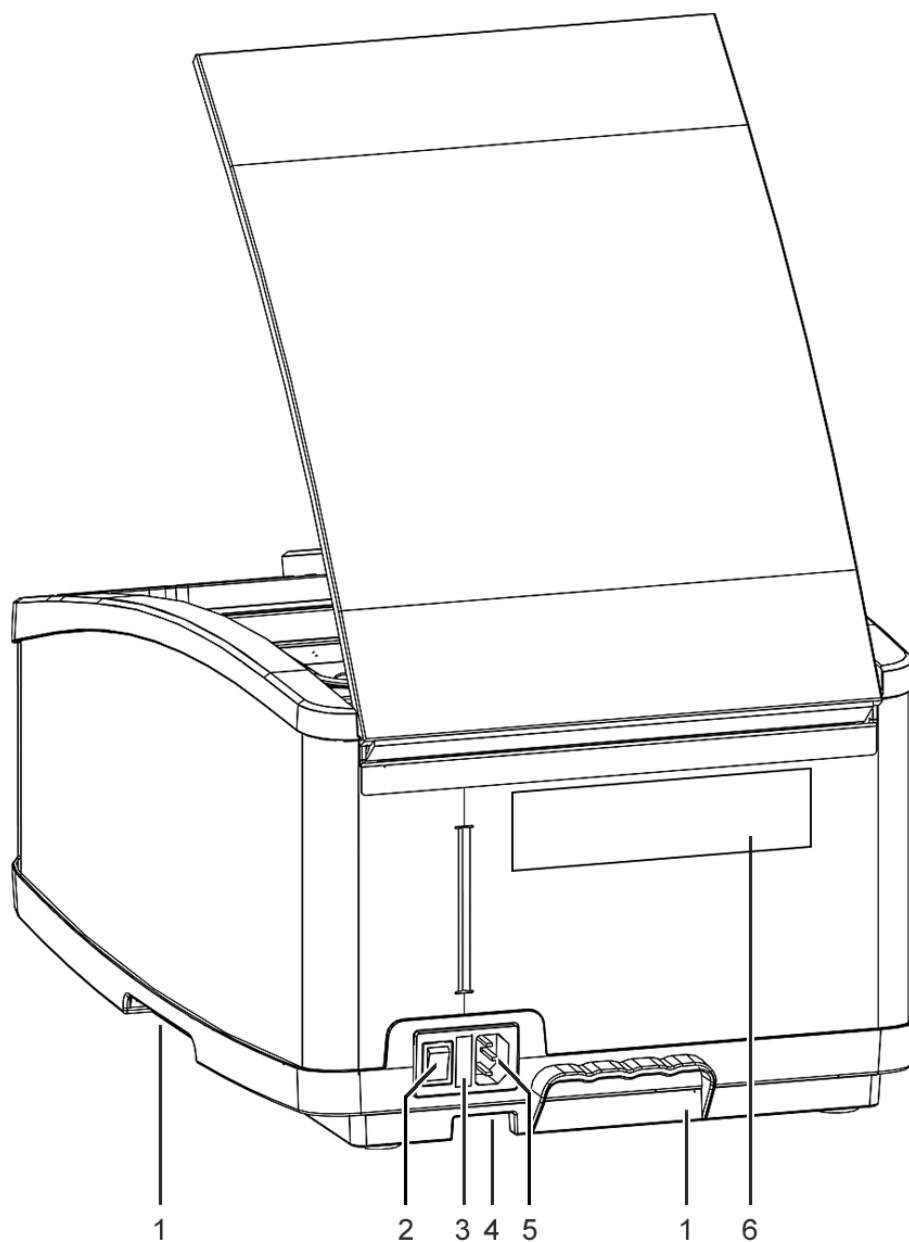
2.1 Beschrijving van de machine



- 1 De kamerdeksel
- 2 Vacuümslang voor het vacuüm maken van vacuümcontainers en flessen
- 3 Vacuümopening
- 4 Zakoplegvlak met positioneerhoek
- 5 Lasrail
- 6 Draaiknop
- 7 Bedieningsveld
- 8 Greep

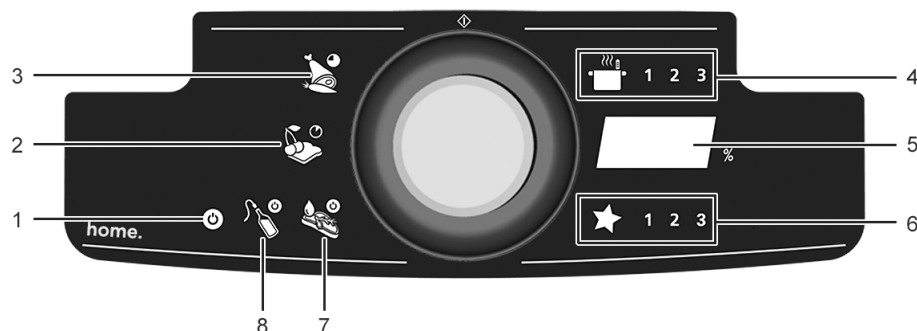
Beschrijving

Beschrijving van de machine



- 1 Greep
- 2 De netschakelaar
- 3 Zekering met afdekking
- 4 Kabelvak voor de netkabel
- 5 Aansluiting voor de netkabel
- 6 Typeplaatje

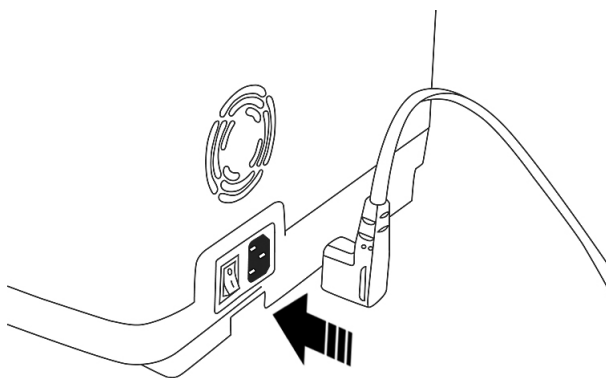
2.2 Bedieningsveld



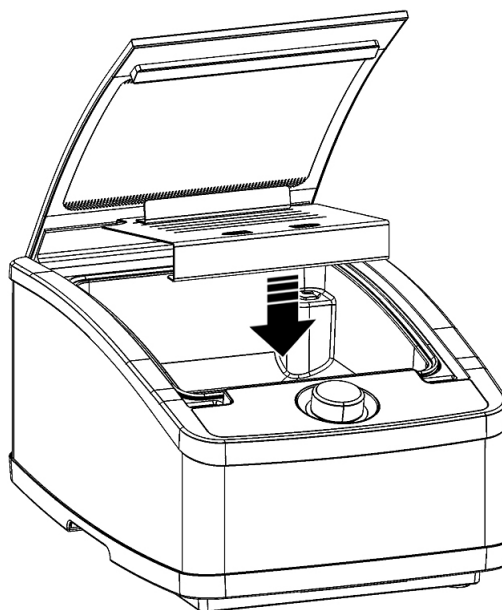
	Functie	Beschrijving
1	<i>Stand-by</i>	De controlelamp brandt na langdurige stilstand van de machine en signaleert dat de machine gebruiksgereed is.
2	<i>Gering vacuüm</i>	Met deze functie kunnen zachte en drukgevoelige producten vacuüm worden gemaakt, bijvoorbeeld gekookte pasta, meelproducten en fruit.
3	<i>Maximaal vacuüm</i>	Met deze functie kunnen vaste en niet zeer drukgevoelige producten vacuüm worden gemaakt, bijvoorbeeld vlees, worst en wortelgewassen.
4	<i>Sous-vide</i>	Met deze functie kunnen verpakkingen voor de sous-vide-gaarmethode worden gemaakt. 1: voor vaste producten, bijvoorbeeld vlees en wortelgewassen 2: voor zachte producten, bijvoorbeeld vis en kalebasplanten 3: voor bijzonder zachte producten, bijvoorbeeld gevoelige groente
5	<i>Instelbaar vacuüm</i>	Met deze functie kunnen producten met een vacuüm van 40 % tot 100 % vacuüm worden gemaakt. Hoe hoger de ingestelde waarde, hoe hoger het vacuüm. Als het ingestelde vacuüm niet kan worden bereikt, kiest de machine automatisch het optimale vacuüm. Zie Hoofdstuk 5.2 "PRODUCT" op pagina 12Als informatie verschijnt op het display "OPT".
6	<i>Favorieten</i>	Met deze functie kunnen drie geheugenplaatsen met individueel geselecteerd vacuüm worden bezet. De opgeslagen waarde verschijnt op het display. Als het ingestelde vacuüm niet kan worden bereikt, kiest de machine automatisch het optimale vacuüm. Zie Hoofdstuk 5.2 "PRODUCT" op pagina 12Als informatie verschijnt op het display "OPT".
7	<i>Marineren</i>	Met deze functie kan het binnendringen van de marinade in levensmiddelen worden versneld. De marineerduur kan tussen 10 minuten en 30 minuten worden ingesteld.
8	<i>Extern vacuüm</i>	Met deze functie kunnen vacuümcontainers of flessen met een vacuümafsluiting via de vacuümslang vacuüm worden gezogen.

3 Machine uitpakken en opstellen

1. De machine uit de doos tillen en op een schone en effen werkvlak plaatsen.
 - 1.1 Zorg voor voldoende vrije ruimte rond de machine, om de kamerdeksel te kunnen openen.
 - 1.2 De afstand tot alle zijwanden moet minstens 10 cm bedragen.
 2. Controleer of de leveringsomvang compleet is.
 3. Alle beschermende folies verwijderen.
 4. Controleer of de machine beschadigd is. Als de machine beschadigd is, de fabrikant informeren en de machine terugsturen.
 5. De machine reinigen. Zie Hoofdstuk 7 "REINIGING" op pagina 21
 6. De netkabel met de machine verbinden.
-

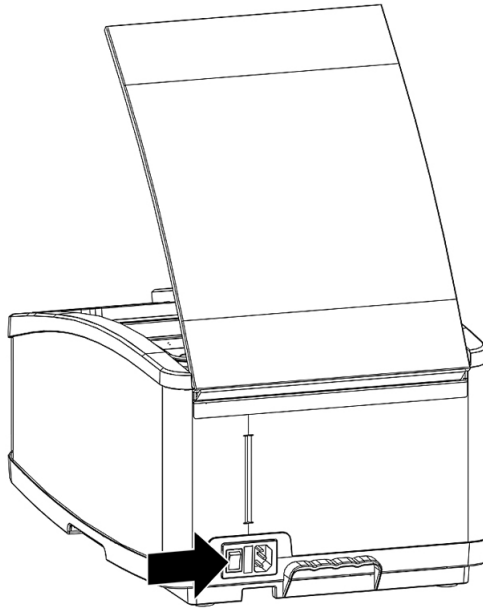


7. De netstekker in de contactdoos steken.
 8. Het zakoplegvlak en de positioneerhoek ter ondersteuning van de vacuümzak in de kamer leggen.
-



4 Machine inschakelen of uitschakelen

1. De machine met de netschakelaar inschakelen of uitschakelen.



- ✓ Bij het inschakelen van de machine klinken twee achtereenvolgende klakgeluiden.
-

5 Tips & tricks

5.1 Hygiëne

- Een schone en hygiënische werkomgeving is de basis voor hoogwaardig verpakte levensmiddelen. Daarom is het zeer belangrijk om de machine, de werkomgeving en handen regelmatig voor en na elk gebruik te reinigen en hygiënisch schoon te houden.
- Vacuümszak niet meerdere keren gebruiken.
- De buitenzijde van de vacuümszak alleen met schone handen aanraken. Zo kan een ongewenste overdracht van verontreinigingen op de foliezak of het product en kunnen onaangename geuren in de koelkasten worden voorkomen.

5.2 Product

- Alleen verse en gekoelde levensmiddelen kunnen langer worden bewaard. Daarom alleen verse levensmiddelen verpakken. De koelketen niet onderbreken.
- Levensmiddelen onmiddellijk verpakken en niet eerst opslaan.
- Met gekoelde levensmiddelen kan een hoger vacuüm worden bereikt. Indien mogelijk gekoelde levensmiddelen verpakken.
- Door een hoger vacuüm kan de houdbaarheid van een levensmiddel worden verhoogd.
- Vloeistoffen kunnen bij het verpakken eenvoudiger worden gehanteerd, als deze bevroren zijn.
- Voorgegaarde levensmiddelen voor het verpakken tot een temperatuur van ca. 20 °C laten afkoelen.
- Levensmiddelen die tot gisten neigen vóór het verpakken behandelen; bijvoorbeeld blancheren, invriezen etc.

5.3 Verpakken

- Om te voorkomen dat de vacuümszak in het lasbereik vervuilen, kunnen de randen van de vacuümszak voor het vullen naar buiten worden geslagen. De randen van de vacuümszak blijven dan schoon en de vacuümszak wordt veilig verzegeld.

5.4 Vacuümszak

Afhankelijk van de toepassing moeten de vacuümszakken aan verschillende eisen voldoen.

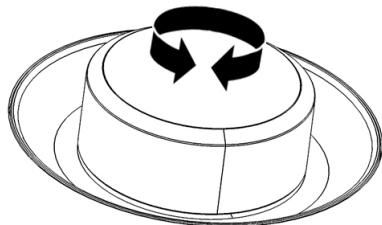
- De vacuümszakken moeten voor het verpakken van levensmiddelen geschikt zijn. De vacuümszakken mogen hun bestanddelen niet aan levensmiddelen afgeven.

- De vacuümzakken moeten kunnen worden gelast. Om de opening van de vacuümzak te kunnen lassen, moet de vacuümzak onder invloed van hitte kunnen worden gesmolten en verbonden. Het materiaal en de lasnaad van de vacuümzak moeten zo solide zijn dat de verpakking na het lassen dicht is.
- De vacuümzakken moeten ondoordringbaar zijn voor olie, vet, loog en aroma's. Bovendien moeten vacuümzakken een hoge scheurbestendigheid en doorstootvastheid hebben.
- De vacuümzakken moeten een hindernis vormen.
- De vacuümzakken moeten hittebestendig zijn. Als de verpakte levensmiddelen bijvoorbeeld in heet water worden gedompeld, zoals bij sous-vide-garen, moet de vacuümzak deze temperaturen kunnen uithouden.
- De vacuümzakken moeten vorstveilig zijn.

Voor een optimaal verpakkingsresultaat wordt het gebruik van vacuümzakken van MULTIVAC aanbevolen.

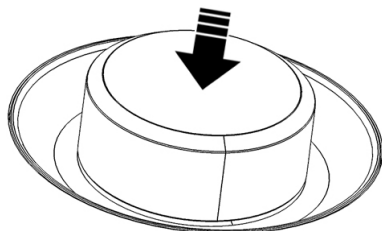
6 Bediening

6.1 Functie selecteren en waarden instellen



Door draaien van de draaiknop wordt een functie geselecteerd.

De geselecteerde functie is onmiddellijk actief en wordt door de machine uitgevoerd, zodra de kamerdeksel gesloten wordt.



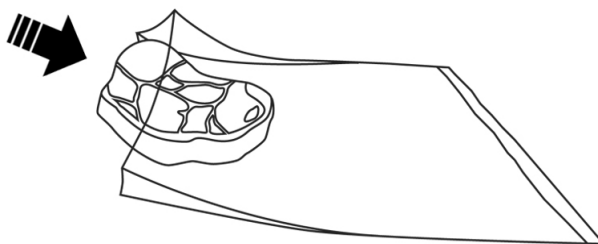
Door indrukken van de draaiknop wordt naar het desbetreffende submenu gewisseld.

In het submenu kan door draaien van de draaiknop een waarde worden geselecteerd of ingesteld.

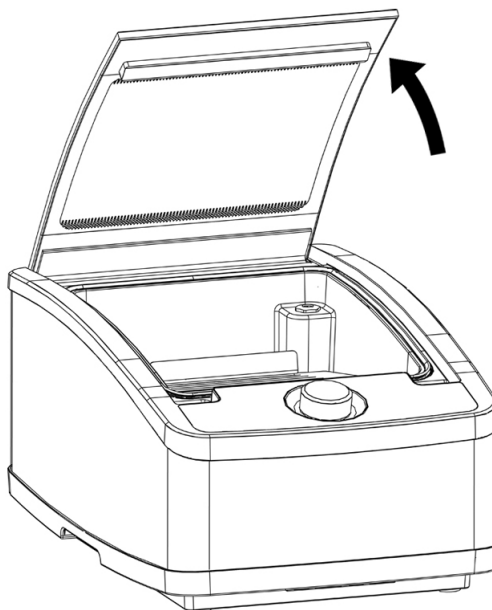
Door opnieuw indrukken van de draaiknop wordt het submenu verlaten. De geselecteerde resp. ingestelde waarde is dan actief en wordt door de machine uitgevoerd zodra de kamerdeksel wordt gesloten.

6.2 Producten verpakken

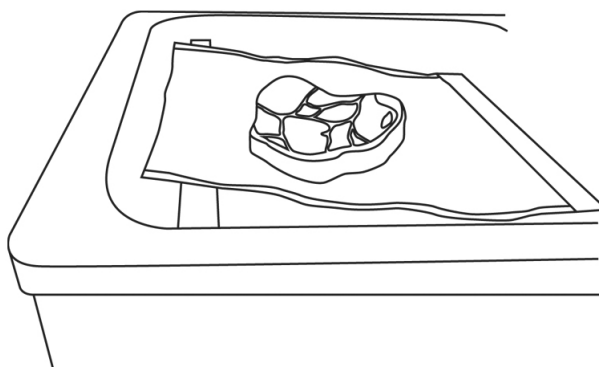
1. Een ongebruikte vacuümzak vullen. Zorg ervoor dat het lasbereik van de vacuümzak binnen en buiten schoon blijft.



2. Het kamerdeksel openen.



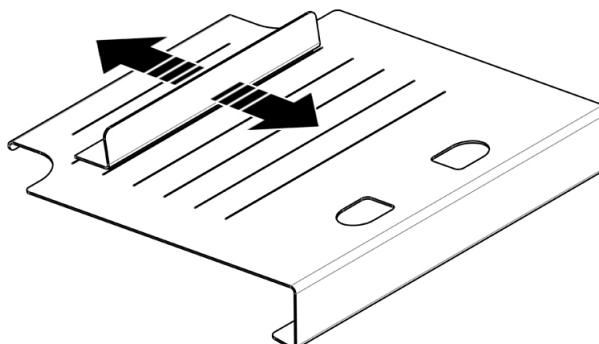
3. De vacuümszak in de kamer leggen.



- 3.1 De opening van de vacuümszak **in het midden** op de lasrail leggen en glad strijken.

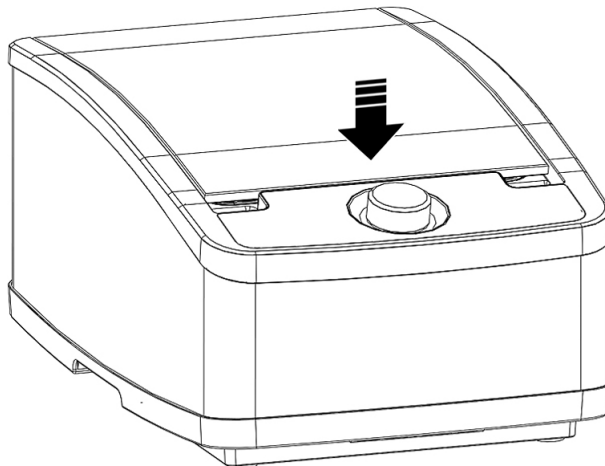
- ✓ De opening van de vacuümszak ligt in de kamer.
- ✓ De vacuümszak steekt niet zijdelings over de lasrails uit.

4. Om wegglijden van de vacuümszak te voorkomen, de positie-
neerhoek aan de lengte van de vacuümszak aanpassen.

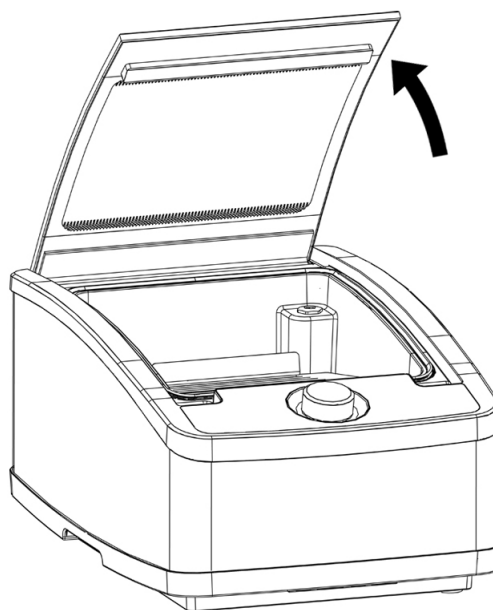


5. De gewenste functie selecteren.

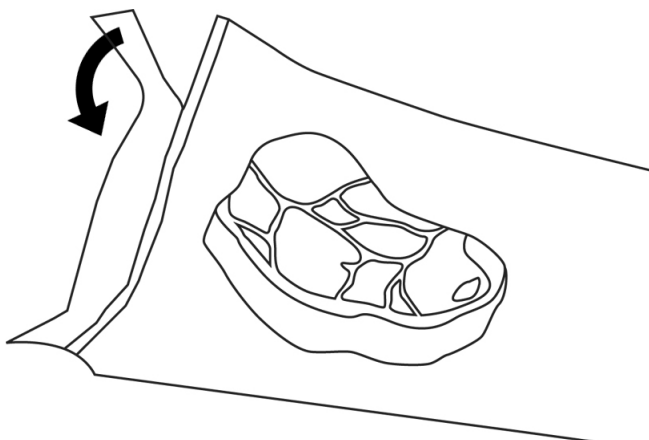
6. De kamerdeksel sluiten, vast dichtdrukken en 2 tot 3 seconden **ingedrukt houden**.
- ✓ Het verpakkingsproces start en verloopt automatisch.
 - ✓ Het verpakkingsproces duurt tot 90 seconden.



7. Het kamerdeksel openen.



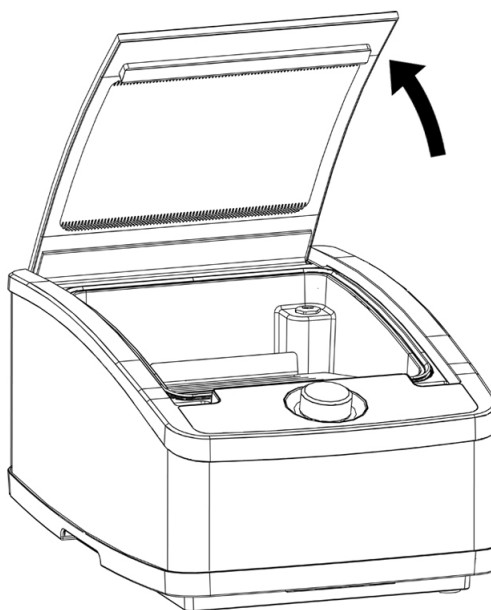
8. De verpakking uit de kamer verwijderen en het uitstekende deel van de zak afsnijden.



9. Als geen andere producten worden verpakt, de machine uitschakelen.
-

6.3 Vacuümcontainer of flessen vacuüm maken

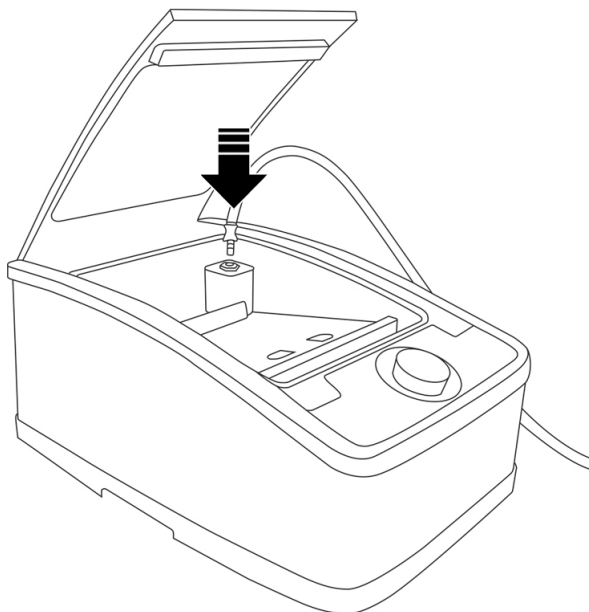
1. Het kamerdeksel openen.



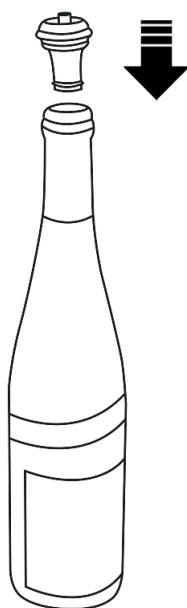
Bediening

Vacuümcontainer of flessen vacuüm maken

2. De vacuümslang in de vacuümopening steken.



3. Als een fles vacuüm moet worden gemaakt, de vacuümafsluiting reinigen en in de fles steken.

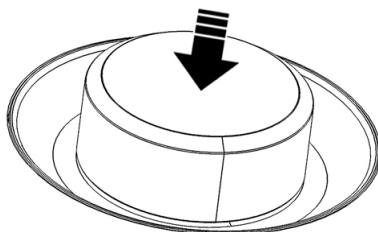


4. De functie *Extern vacuüm* selecteren.

5. Het andere einde van de vacuümslang op de vacuümafsluiting of de klep van de vacuümcontainer steken en tijdens het vacuüm zuigen goed vasthouden. Geen flessen en vacuümcontainers met koolzuurhoudende inhoud vacuüm zuigen.



6. De <draaiknop> indrukken.



- ✓ Het vacuüm zuigen start. De druk in de fles resp. in de vacuümcontainer wordt op het display weergegeven.
- ✓ Als het optimale vacuüm is bereikt, stopt de machine automatisch.

7. Als geen andere flessen of vacuümcontainers meer vacuüm worden gezogen, de machine uitschakelen.



Info

- De vacuüm gezogen flessen staand opslaan.
- Om de fles te beluchten de klep in de flesafsluiting knikken.

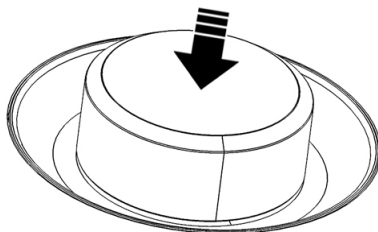
6.4 Vacuüm maken annuleren

Info

Het vacuüm zuigen kan voortijdig worden afgebroken, bijvoorbeeld als zich tijdens het vacuüm zuigen luchtbellen in de foliezak bevinden. Om de foliezak veilig te lassen, kan het meerdere seconden duren tot het vacuüm zuigen stopt.



1. Tijdens het vacuüm zuigen de <draaiknop> indrukken.

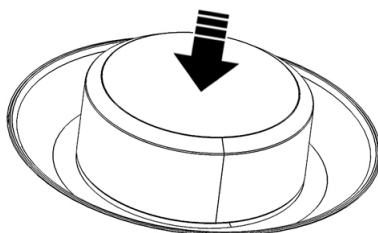


- ✓ Het vacuüm zuigen wordt geannuleerd.
- ✓ De verpakking wordt gelast.

6.5 Verpakken annuleren



1. Tijdens het verpakken de <draaiknop> langer dan 2 °s ingedrukt houden.



Bediening

Favorieten 1, 2 of 3 wijzigen

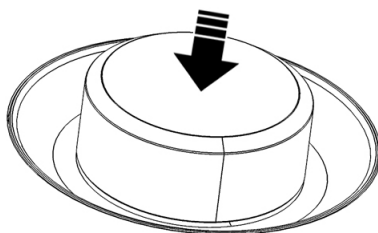
- ✓ Het verpakken wordt onmiddellijk geannuleerd.
 - ✓ De foliezak wordt niet gelast.
-

6.6 Favorieten 1, 2 of 3 wijzigen

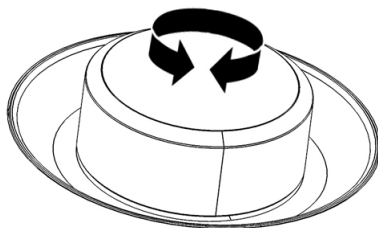


1. De gewenste favoriet 1, 2 of 3 onder *Favorieten* selecteren.
-

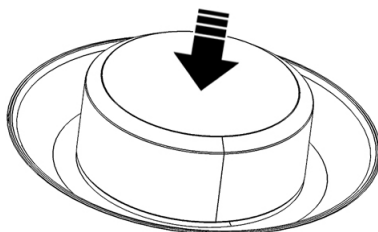
2. De <draaiknop> indrukken en ingedrukt houden tot de vacuümwaarde op het display knippert.



3. De <draaiknop> draaien en het gewenste vacuüm instellen.



4. De <draaiknop> indrukken.



- ✓ Het geselecteerde vacuüm is opgeslagen.
-

7 Reiniging

Een schone en hygiënische werkomgeving is de basis voor hoogwaardig verpakte levensmiddelen. Daarom is het zeer belangrijk om de machine, de werkomgeving en handen regelmatig voor en na elk gebruik te reinigen en hygiënisch schoon te houden.

7.1 Machine reinigen

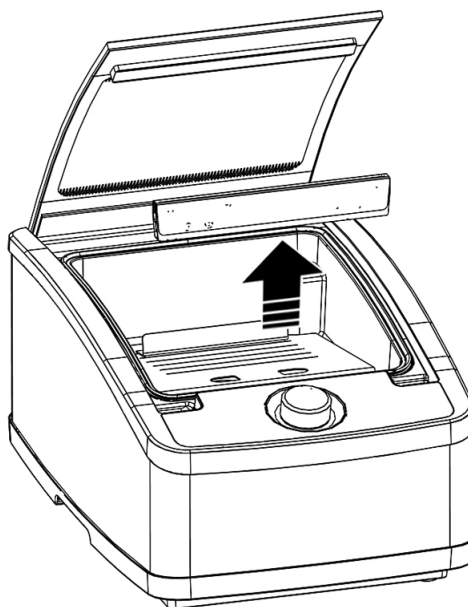


Info

De machine is niet vaatwasmachinebestendig.

De machine met een zachte doek en een gebruikelijk afwasmiddel reinigen.

-
1. De machine uitschakelen en de netstekker uittrekken.
-
2. De lasrail laten afkoelen en uit de machine nemen.
-

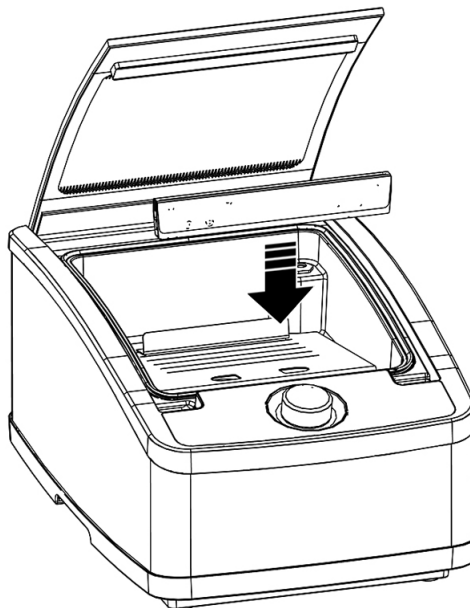


-
3. Het zakoplegvlak en de positioneerhoek uit de machine nemen.
-
4. De machine grondig reinigen.
-
5. De lasrails, het zakoplegvlak en de positioneerhoek grondig reinigen.
-
6. Alles grondig met een schone en vochtige doek, zachte doek nawissen. Hierbij alle afwasmiddelresten verwijderen.
-
7. Alles laten drogen en met een schone, zachte doek afdrogen.
-

Reiniging

Vacuümafsluiting voor flessen reinigen

8. De lasrail in de machine steken.



- ✓ De kenmerking wijst naar voren.

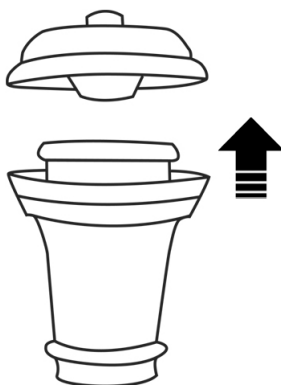
9. Het kamerdeksel sluiten.

10. De netstekker in de contactdoos steken.

- ✓ De machine is bedrijfsklaar.
-

7.2 Vacuümafsluiting voor flessen reinigen

1. De klep van de vacuümfles verwijderen.



2. De vacuümafsluiting en de klep ofwel in de afwasmachine of grondig met de hand wassen.
 3. De vacuümafsluiting en de klep laten drogen. Vervolgens de klep op de vacuümafsluiting plaatsen.
-

8 Wat te doen, als ...

Symptoom	Oorzaak	Oplossing
De machine kan niet worden ingeschakeld.	De netstekker is uitgetrokken.	De netstekker insteken.
	De zekering is defect.	Een nieuwe zekering plaatsen. Zie Hoofdstuk 9 "RESERVEONDERDELEN EN TOEBEHOREN" op pagina 26
	De netkabel is defect.	Een nieuwe netkabel gebruiken. Zie Hoofdstuk 9 "RESERVEONDERDELEN EN TOEBEHOREN" op pagina 26
	De machine is defect.	De machine door de fabrikant of door een door de fabrikant geautoriseerd servicepunt laten uitvoeren.
De machine zuigt niet vacuüm.	De machine is uitgeschakeld.	De machine inschakelen.
	Het verpakkingsproces werd niet gestart.	Het verpakkingsproces door dichtdrukken van de kamerdeksel starten.
	Het vacuüm zuigen van de fles of de vacuümcontainer werd niet gestart.	Het vacuüm zuigen door drukken op de <draaiknop> starten.
	Een functie resp. een favoriet werd niet geselecteerd.	Een functie resp. een favoriet selecteren.
	De machine is defect.	De machine door de fabrikant of door een door de fabrikant geautoriseerd servicepunt laten uitvoeren.
De kamerdeksel is gesloten en wordt ondanks lopende pomp niet aangezogen.	De kamerdeksel werd niet vast of lang genoeg ingedrukt.	De kamerdeksel vast dichtdrukken en 2 tot 3 seconden ingedrukt houden.
	De kamerdekselafdichting is vervuild.	De kamerdekselafdichting reinigen.
	De kamerdekselafdichting is beschadigd.	De kamerdekselafdichting vervangen.
De verpakking is on dicht.	Bij het sluiten van de kamerdeksel werd de zakhals ingeklemd.	De vacuümzak er zodanig inleggen dat de opening van de vacuümzak in de kamer ligt. Indien nodig een kleinere vacuümzak gebruiken.
	De vacuümzak is tijdens het verpakkingsproces van de lasrail gegleden.	De vacuümzak met de positie-neerhoek op het zakaflegvlak positioneren. Zorg ervoor dat de opening van de vacuümzak in het

Symptoom	Oorzaak	Oplossing
		midden op de lasrail ligt en bij het sluiten van de kamerdeksel niet wordt ingeklemd.
	De vacuümzak werd onjuist op de lasrail gepositioneerd.	De vacuümzak in het midden op de lasrail liggen.
		De vacuümzak mag niet zijdelings over de lasrails uitsteken.
	De vacuümzak werd niet volledig gelast.	De vacuümzak in het midden op de lasrail liggen.
		De vacuümzak mag niet zijdelings over de lasrails uitsteken.
	De vacuümzak is te vol gevuld.	Een ongebruikte vacuümzak met minder product vullen.
	De vacuümzak is beschadigd.	Een nieuwe vacuümzak gebruiken.
	De vacuümzak is ongeschikt.	Een vacuümzak gebruiken die kan worden gelast.
	De lasnaad is vervuild.	De vacuümzak in het lasbereik schoon houden.
	De lasrail is vervuild.	De lasrail reinigen.
	De lasrail is beschadigd.	De lasrail vervangen.
De lasnaad is ongelijkmatic en gegolfd.	De teflonband van de lasrail is versleten.	De lasrail vervangen.
De verpakking is te weinig vacuüm gezogen.	De geselecteerde functie resp. het geselecteerde vacuüm is niet voor het product geschikt.	Een functie resp. een vacuüm selecteren dat voor het product geschikt is.
	Het product is te warm.	Het product voor het verpakken afkoelen.
	Het product is te vloeibaar of te vochtig.	Het product bevroren.
	Het vacuüm zuigen werd door drukken op de <draaiknop> geannuleerd.	Het product in een ongebruikte vacuümzak vullen en opnieuw verpakken.
	De kamerdeksel ligt niet vlak op de kamerdekselafdichting.	Controleer of de kamerdekselafdichting verontreinigd of beschadigd is. Indien vereist, de kamerdekselafdichting reinigen of vervangen.
De verpakte levensmiddelen schimmelen of verderft zeer snel.	De levensmiddelen werden met kiemen verpakt.	Alleen verse levensmiddelen verpakken.
		Bij het verpakken op voldoende hygiëne letten.

Symptoom	Oorzaak	Oplossing
	Een vacuümzak werd meerdere keren gebruikt.	De vacuümzak slechts een keer en niet meerdere keren gebruiken.
	Een langdurig opgeslagen levensmiddel werd verpakt.	Alleen verse levensmiddelen verpakken. Levensmiddelen onmiddellijk verpakken en niet eerst opslaan. Bij bederfelijke levensmiddelen de koelketen in acht nemen.
	Een ongeschikte vacuümzak werd gebruikt.	Een geschikte vacuümzak gebruiken. Zie Hoofdstuk 5.4 "VACUÛMZAK" op pagina 12
De verpakking zet tijdens de opslag uit.	Het levensmiddel gist.	Het levensmiddel is in deze toestand niet voor het vacuüm verpakken geschikt. Levensmiddelen die tot gisten neigen vóór het verpakken behandelen; bijvoorbeeld blancheren, invriezen etc.
De lasnaad is bij het afscheiden van het uitstekende zakdeel ongelijkmatig of is dikvloeibaar.	De lasrail is oververhit.	De lasrail laten afkoelen.
		Voor het afscheiden het uitstekende zakdeel de vacuümzak 20 tot 30 seconden laten afkoelen.

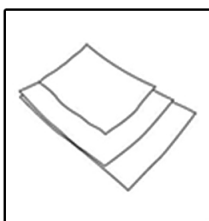
9 Reserveonderdelen en toebehoren

Alleen originele MULTIVAC-reserveonderdelen en originele MULTIVAC-toebehoren gebruiken.

De reserveonderdelen en het toebehoren zijn in de MULTIVAC home webshop verkrijgbaar.



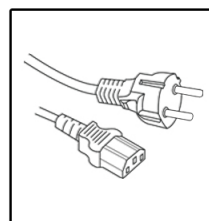
1



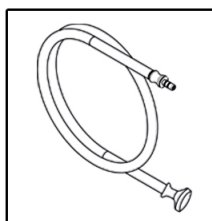
2



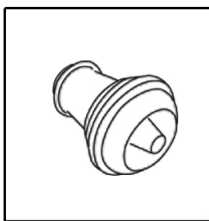
3



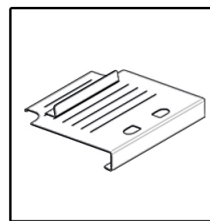
4



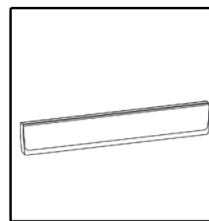
5



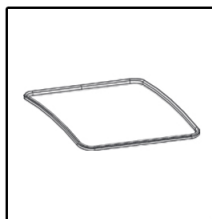
6



7



8

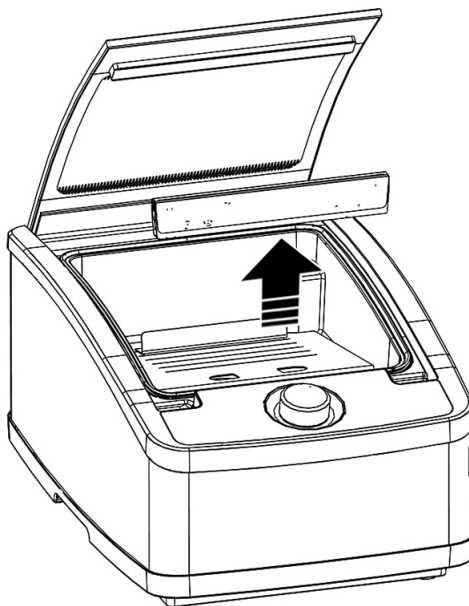


9

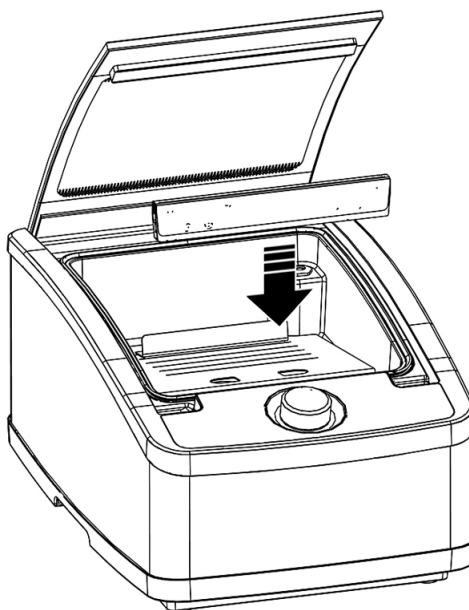
- 1 Quick Start Guide
- 2 Vacuümzak
- 3 Gebruiksaanwijzing
- 4 Netsnoer
- 5 Vacuümslang
- 6 Vacuümafsluiting
- 7 Zakoplegvlak met positioneerhoek
- 8 Lasrail
- 9 Kamerdekselafdichting

9.1 Lasrail vervangen

1. De lasrail eruit trekken.



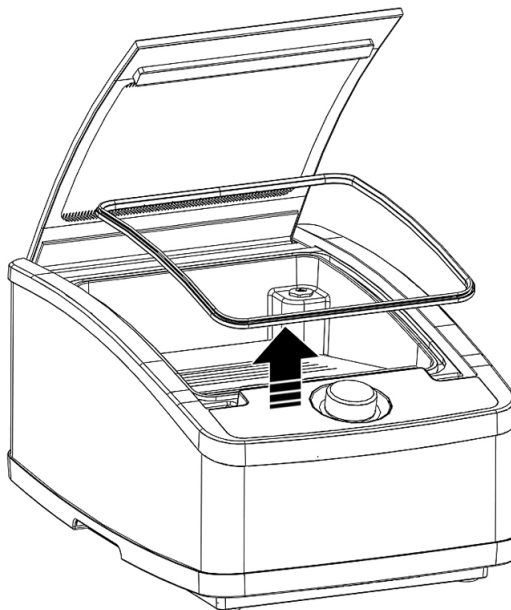
2. De lasrail in de machine steken.



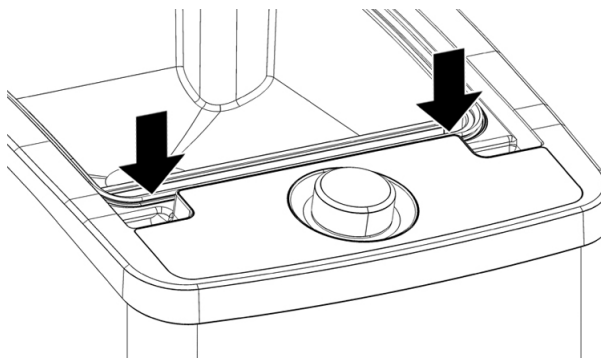
- ✓ De kenmerking wijst naar voren.
-

9.2 Kamerdekselafdichting vervangen

1. De kamerdekselafdichting uit de groef trekken.



2. De kamerdekselafdichting in de groef drukken. Hierbij de kamerdekselafdichting niet in de lengte trekken.



✓ De opening van de kamerdekselafdichting wijst naar buiten.

3. De kamerdekselafdichting gladstrijken.
-

10 Afvoer

- **Verpakking**

Het verpakkingsmateriaal is recyclebaar. Het recyclen van het verpakkingsmateriaal bespaart grondstoffen. Het verpakkingsmateriaal op desbetreffende verzamelpunten of aan de fabrikant teruggeven.

- **Oude machine**

Oude elektrische en elektronische machines bevatten nog waardevolle materialen. De machines kunnen echter ook gevaarlijke en schadelijke stoffen bevatten. Daarom mogen deze machine niet via het normale afval worden afgevoerd.



De machine bij de plaatselijke verzamelpunten voor teruggave en verwerking van elektrische en elektronische oude apparatuur afgeven of aan de fabrikant teruggeven.

11 Technische gegevens

Technische gegevens van de machine

Netspanning	220V tot 240V 50 Hz / 60 Hz
Nominaal vermogen	0,1 kW
Machineafmetingen (breedte x hoogte x lengte)	310 mm (12 1/4 in) x 225 mm (9 in) x 480 mm (19 in)
Bruikbare kamergrootte (breedte x hoogte x lengte)	200 mm (7 3/4 in) x 230 mm (9 in) x 100 mm (3 15/16 in)
Maximale grootte van de foliezak (breedte x lengte)	200 mm (7 3/4 in) x 300 mm (11 3/4 in)
Laslengte	210 mm (8 1/4 in)
Gewicht ca.	12,2 kg (27 lb)
Zuigvermogen van de vacuüm-pomp	2,5 m³/h (11 gal/min)
Technisch minstens bereikbare vacuümdruk	< 15 mbar (0.2 psi)
Luchtgeluidsemissie	< 70dB

Opstelvoorwaarden en omgevingsvoorwaarden

Omgevingstemperatuur	10 °C (50 °F) tot 30 °C (86 °F)
Opslagtemperatuur	-25 °C (-13 °F) tot 80 °C (176 °F)
Relatieve luchtvochtigheid tijdens het gebruik of de opslag van de machine max.	85% niet condenserend
Eisen aan de plaats van opstelling van de machine	• Horizontaal vlak • Horizontaal vlak • Voldoende draagkracht
Minimale afstand tot alle zijwanden en tot de achterwand van de machine	100 mm (4 in)
Vrije ruimte van de machine minstens	300 mm (12 in)

12 EG-conformiteitsverklaring

	EU-CONFORMITEITSVERKLARING
Fabrikant	MULTIVAC Sepp Haggenmüller SE & Co. KG Bahnhofstraße 4 87787 Wolfertschwenden, Deutschland
Aanduiding	Verpakkingsmachine
Type	C010

De fabrikant verklaart op eigen verantwoordelijkheid dat de hierboven beschreven verpakkingsmachine aan de geldende harmonisatievoorschriften van de Unie voldoet:

- - 2014/35/EG - Laagspanningsrichtlijn
- 2014/30/EU - Richtlijn Elektromagnetische Compatibiliteit (EMC)
- 2011/65/EU – RoHS
de hierboven beschreven inhoud van de verklaring voldoet aan de voorschriften van de richtlijn 2011/65/EU van het Europese Parlement en de Raad van 8 juni 2011 ter beperking van het gebruik van bepaalde gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur.
- 009/125/EG - Ecodesign-richtlijn

Relevante geharmoniseerde normen:

- EN 50581:2012 Technische documentatie van elektrische en elektronische apparatuur met betrekking tot de beperking van gevaarlijke stoffen
- EN 61000-3-2:2014 Elektromagnetische compatibiliteit (EMC) - Deel 3-2: Grenswaarden - Grenswaarden voor boventrillingsstromen
- EN 61000-3-3:2013 Elektromagnetische compatibiliteit (EMC) - Deel 3-3: Grenswaarden - Begrenzing van spanningswijzigingen, spanningsschommelingen en pieken in publieke laagspanningsvoorzieningsnetwerken voor apparaten met een meetstroom ≤ 16 A per leider die niet aan voorwaarden met betrekking tot speciale aansluitingen voldoen
- EN 55014-1:2006 Elektromagnetische compatibiliteit - Eisen aan huishoudelijke apparaten, elektrisch gereedschap en dergelijke elektrische apparaten - Deel 1: Storende straling (CISPR 14-1:2005 + A1:2008 + Cor.:2009 + A2:2011); Duitse versie EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011
- EN 55014-2:2015 Elektromagnetische compatibiliteit - Eisen aan huishoudelijke apparaten, elektrisch gereedschap en dergelijke elektrische apparaten - Deel 2: Stoorbestendigheid - Productfamilienorm

- EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017 Veiligheid van elektrische apparaten voor huishoudelijk gebruik en dergelijke doeleinden - Deel 1: Algemene eisen
- EN 60335-2-45:2002 + A1:2008 + A2:2012 Veiligheid van elektrische apparaten voor huishoudelijk gebruik en dergelijke doeleinden - Deel 2-45: Bijzondere eisen aan verplaatsbare elektrische verwarmingen en dergelijke apparaten
- EN 62233:2008 Procedure voor het meten van de elektromagnetische velden van huishoudelijke apparaten en dergelijke elektrische apparaten met betrekking tot de veiligheid van personen in elektromagnetische velden

Wolfertschwenden, 01.07.2016



H.-J. Boekstegers
Algemeen Directeur

Trefwoordenlijst

A

Afvoer 29
Annuleren verpakken 19

B

Bedieningsveld 9

C

Container vacuüm maken 17

E

EG-conformiteitsverklaring 31

F

Favorieten 1, 2 of 3 wijzigen 20
Flessen vacuüm maken 17
Functie selecteren 14

G

Gewicht 30

H

Hygiëne 12
Hygiënetips 12

I

Inschakelen 11

K

Kamergrootte 30

L

Laslengte 30
Lasrail vervangen 27
Luchtvochtigheid 30

M

Machine in gebruik nemen 10
Machine opstellen 10
Machine reinigen 21

N

Netspanning 30
Nominiaal vermogen 30

O

Omgevingstemperatuur 30

Omgevingsvoorwaarden 30
Opslagtemperatuur 30
Opstelvoorwaarden 30
Oude machine 29

P

Product 12
Producten verpakken 14
Producttips 12

R

relatieve luchtvochtigheid 30
Reserveonderdelen 26

T

Technische gegevens 30
Tips voor de vacuümzak 12
Tips voor het verpakken 12
Toebehoren 26
Typeplaatje 8

U

Uitschakelen 11

V

Vacuüm maken annuleren 19
Vacuümverpakken 14
Vacuümwaarde wijzigen 20
Vacuümzak 12, 13
Verhelpen van storingen 23
Verpakken annuleren 19
Verpakking 29

W

Waarde instellen 14

Z

Zakoplegvlak erin leggen 10
Zekering 8, 23

MULTIVAC
Sepp Haggenmüller SE & Co. KG
Bahnhofstr. 4
87787 Wolfertschwenden
Germany

Tel.: +49 8334 601-0
www.multivac.com